

## nz ipa 13 siki

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (77.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.1%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	10 g	10 min	11 %